Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 55 Personen

2.75 dl Öl	erhitzen
4.13 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
440 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
82.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
275 g Mehl	darüberstäuben, mischen
110 g Bouillion	
2.75 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
4.4 kg Hörnli	
33 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen